



*Vitalia*

para comer como en casa

Lubina a la Donostiarra



## Ingredientes (10 personas)

-5 lubinas en lomos sin espinas, 5 dientes de ajo, perejil fresco, 1 chorrito de vinagre

-5 patatas variedad agria, 4 zanahorias, hierbas provenzales, un chorrito de coñac

Además:

-Pimienta negra, aove, perejil fresco

# Lubina a la Donostiarra

 35 min

## Elaboración

1-Cortar en panadera fina las papas, aderezar con hierbas provenzales, pimienta, aove y un buen chorrito de coñac y asar en el horno a 180º unos 25m.

2-Colocar encima las lubinas aceitadas y asar 10 minutos más.

3-Dorar los ajos laminados en un cacito con aove, retirar del fuego y terminar con un chorrito de vinagre blanco y perejil picado.

4-Coronar con el refrito de ajos el asado de patata y lubina. Menear para ligar y servir en el plato con más perejil picado.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 